

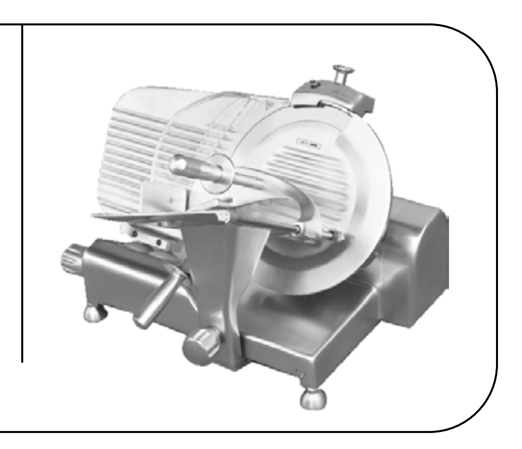
MIGSA



MANUAL DE OPERACIÓN

REBANADORA DE CARNES FRÍAS

MODELOS HBS300G / HBS330G



POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USAR LA MAQUINA
PRESTE ATENCION A LA SEGURIDAD E HIGIENE

Gracias por adquirir nuestra máquina rebanadora de carnes semi-automática.
La rebanadora de carne , producida por nuestra compañía tiene ventajas sobre otras rebanadoras similares, es más fácil y segura de operar.
La rebanadora está diseñada específicamente para uso alimenticio, se puede cortar jamón, carne congelada sin hueso, carne fresca (res, cordero), verduras (como el jengibre, papas, zanahorias, camotes, etc.), es adecuada para su uso en restaurantes, hoteles, supermercados y plantas procesadoras de alimentos.
La máquina debe funcionar en un ambiente con humedad relativa no superior al 85%.
Este producto lleva a cabo los estándares de GB4706.1 Aparatos electrodomésticos y análogos – *Requisitos generales para la seguridad; de los* **GB4706.38** Aparatos electrodomésticos y análogos - *Seguridad, Requisitos particulares para máquina de cocina eléctrica comercial.*

1. AVISOS

- La alimentación de energía debe cumplir con los requisitos eléctricos de la etiqueta de valores nominales, si se utiliza incorrectamente, causará un problema grave de incendio o de la máquina.
- La máquina debe estar conectada a tierra cuando se utilice; puede ser peligroso y recibir una descarga eléctrica si no se conecta adecuadamente.
- Por favor, apague y desenchufe cuando ocurra una emergencia.
- No permita que la mano u otra parte del cuerpo entre en el área de trabajo cuando la máquina este abierta o le causará un daño.
- Si la máquina sufre algún daño, deberá ser reparada por el fabricante o agente de servicio.
- No nos hacemos responsables por algún daño o avería al equipo cuando usted mismo modifique o trate de arreglar la máquina.
- Cuando el cable eléctrico se dañe, por favor cámbielo.
- El cable que deberá usar es un alambre blando especial y se comprará con el fabricante o el departamento de refacciones.
- La estructura de la máquina no es a prueba de agua, por lo que no puede ser lavada, de lo contrario, provocará una descarga eléctrica y puede dañar las partes mecánicas y eléctricas.
- Por favor, apague todos los interruptores cuando no la esté usando y desenchúfela.
- Cuando el operador limpie la máquina, por favor, detenga su funcionamiento.
- Si la máquina funciona anormalmente debe detenerla.
- A menudo, revise la cuchilla, por si presenta carga de carne, cortes y otras partes que se aprieten, junten o dañen la cuchilla.
- No puede cortar carne congelada por debajo de la temperatura de -6°C.
- Cuando venda la máquina, por favor adjunte el manual de operación.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros cuando se dañe o pierda el manual de operación.
- Por favor, póngase en contacto con nosotros cuando encuentre otros elementos que no estén detallados en el manual de operación.



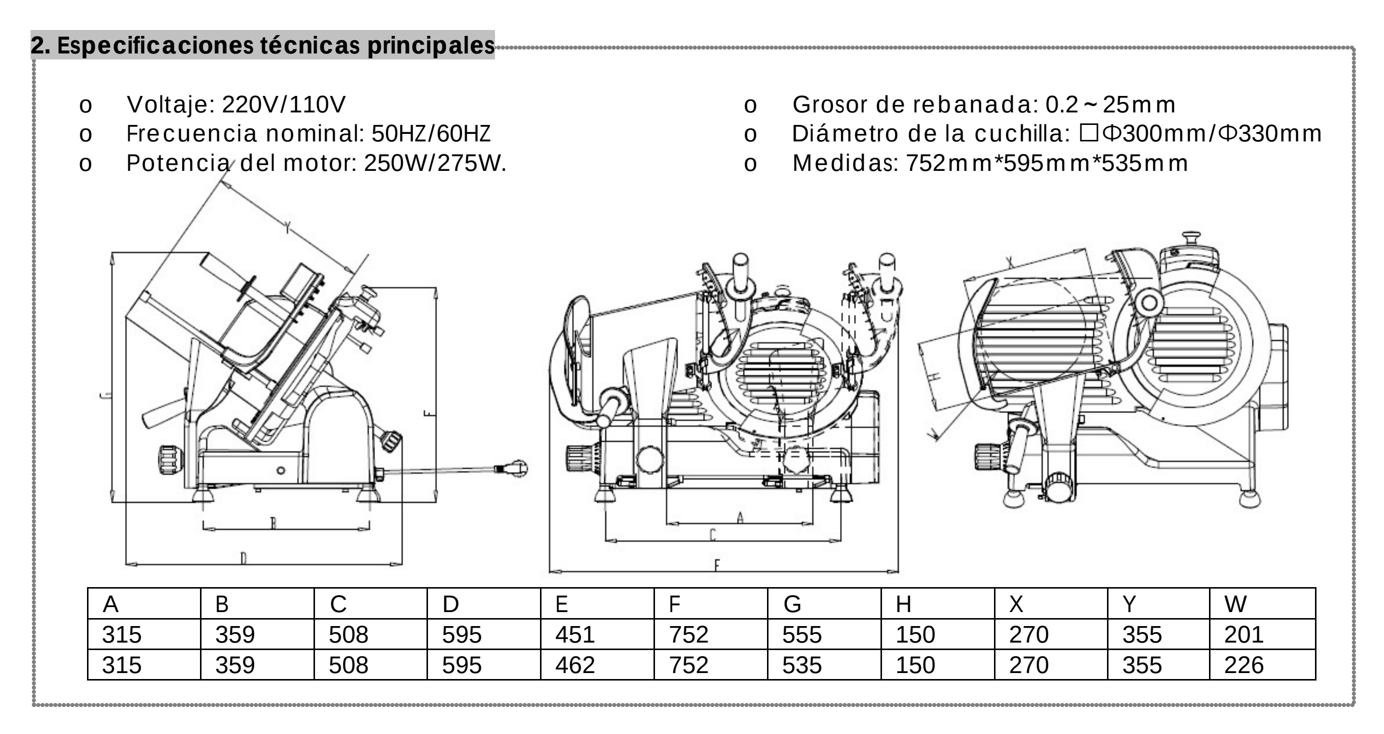

Etiquetas de seguridad de la máquina

La conexión a tierra debe ser rectificada antes de que la máquina sea conectada. Evite causar lesiones al operador debido a una fuga.

Mantenga la mano fuera del lugar de trabajo cuando se opera la máquina, de lo contrario le puede causar alguna lesión.

Al limpiar y cambiar la cuchilla, tenga cuidado con el borde, pues podría lastimar sus dedos.

2. Especificaciones técnicas principales



- Voltaje: 220V/110V
- Frecuencia nominal: 50HZ/60HZ
- Potencia del motor: 250W/275W.
- Grosor de rebanada: 0.2～25mm
- Diámetro de la cuchilla: □Φ300mm/Φ330mm
- Medidas: 752mm*595mm*535mm

A	B	C	D	E	F	G	H	X	Y	W
315	359	508	595	451	752	555	150	270	355	201
315	359	508	595	462	752	535	150	270	355	226

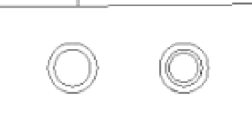
3. Instrucciones de operación

3.1 Lugar adecuado listo para la máquina

La rebanadora debe ser colocada en un lugar firme, una plataforma plana o sobremesa y dejando un espacio adecuado a cada lado con el fin de poderla operar, mantener y ventilar.

Requerimientos de alimentación eléctrica de la rebanadora.

Uso monofásico AC y 50HZ frecuencia de energía, que se adjunta con un enchufe estándar de triángulo con toma de tierra, la salida debe estar en el triángulo estándar.



3.2 Desempaque

Antes de la instalación de la máquina, por favor, revise todos los elementos adjuntos con la máquina. Si falta algo, póngase en contacto con el proveedor.

3.3 Partes y ubicaciones

Atención：Con el fin de asegurar que usted puede utilizar correctamente la máquina, lea atentamente este capítulo y familiarícese con las piezas y sus ubicaciones.

1. Perno de afilado
2. Protector de círculo
3. Prensador
4. Soporte
5. Soporte deslizante
6. Manija
7. Interruptor
8. Bordo de bloqueo
9. Cuchilla

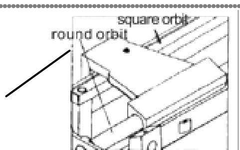
3.4 Lubricación

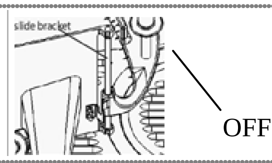
En la parte de abajo de la máquina, extender el aceite lubricante en la superficie de la órbita cuadrada y la órbita redonda, cada 7 días.

Extienda aceite comestible en el soporte deslizante.

Atención: Apague el interruptor y corte la electricidad de la máquina cuando extienda el aceite.

ON





OFF

3.5 Conexión del cable de alimentación

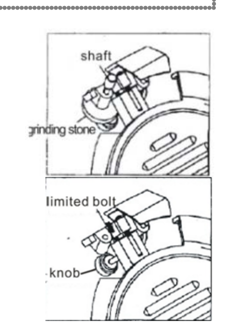
- El interruptor se localiza al lado izquierdo de la máquina.
- Inserte el enchufe en la toma de corriente, la corriente nominal no debe ser menor de 10A.
- Cuando se utilizan dos enchufes, debe usar cable de tierra confiable

3.6 Prueba de funcionamiento sin carga

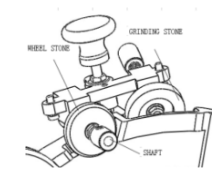
- Antes de probar el funcionamiento de la máquina, usted debe cuidadosamente examinar la tensión y daño de la cubierta de la cuchilla, soporte, cuchilla y otras partes y extender el aceite sobre la superficie de la órbita cuadrada y la órbita circular.
- Presione el botón para examinar si la cuchilla funciona o no, examinar si sucede algo inusual.
- Si nada inusual sucede, usted puede utilizar la máquina después de tres minutos de descarga



3.7 Afilado de la cuchilla

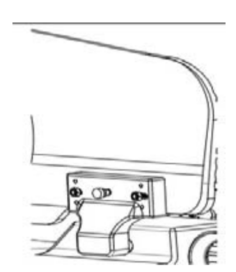


3.7.1 La cuchilla redonda de la rebanadora está hecha con acero de alta calidad para herramientas resistentes al desgaste, el borde de la cuchilla ha sido afilado por el fabricante antes de su venta.
3.7.2 La cuchilla puede volverse opaca después de su uso, usted puede elegir la piedra afilada que va con el equipo y afilarla repetida y oportunamente. Antes de afilar la cuchilla, debe limpiar el derrame o exceso de aceite, para evitar que se extienda en la piedra de afilar, si la piedra se ensucia con el aceite, se puede usar un cepillo y agua alcalina para limpiarla.
3.7.3 Cuando la piedra de afilado no funciona, debe mantenerse alejada de la cuchilla, cuando si funciona, debe mantenerse cerca. El procedimiento para cambiar la posición es: mantener la cubierta de la rueda a la altura adecuada, girar 180° y luego presione el botón de bloqueo. La altura del afilador está limitada por un perno, y el alargamiento del perno puede ser ajustado.
3.7.4 El afilador está equipado con dos ruedas, una es para el afilado de la rueda y la otra es para la reparación de la rueda. Presione el botón cuando afile la cuchilla, girar la cuchilla y utilizar la mano para presionar el extremo del eje de afilado, haciendo que la piedra toque la cuchilla, y las cuchillas giratorias impulsan la rueda, entonces la cuchilla puede afilarse.
Cuando afile la cuchilla, debe presionar con su mano el extremo del eje de afilado, con el objetivo de conservar el borde de la rebanada, por favor no afile la cuchilla excesivamente.

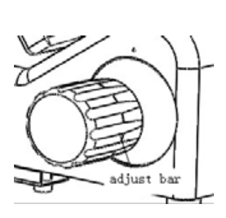


Atención: Presione ligeramente el eje de afilado, de lo contrario puede producir alguna chispa.
Debe ajustar la posición de la piedra, haciendo que ésta quede en el lado frontal de la cuchilla, pero sin tocar el borde de la misma.
3.7.5 Efecto de afilado
3.7.6 Afloje el eje de la rueda, presione el botón para hacer que la rueda salga de la cuchilla, presione el botón para detener la cuchilla y observe el efecto de afilado.
Si en el borde de la cuchilla aparecen rebabas afiladas, esto demuestra que la cuchilla está suficientemente afilada, o puede repetir el proceso hasta que usted se sienta satisfecho.

Atención: No utilice el dedo para comprobar si la cuchilla esta afilada o no, evite cortarse el dedo.
3.7.7 Limpie el acero y la ceniza de la piedra en la máquina.
Puede quitar la tapa de protección para limpiar la cuchilla.
Atención: se puede usar agua para lavar, pero no puede utilizar una loción limpiadora que sea perjudicial para la salud humana.
Después de repetir el reafilado, el diámetro de la cuchilla se hará más pequeño. Cuando la distancia entre la placa de bloqueo y el borde de la cuchilla es mayor a 5mm, usted debe aflojar el tornillo de la parte posterior de la placa de bloqueo, mueva la placa de bloqueo hacia la cuchilla y mantenga su distancia en 2mm, y luego apriete el tornillo.



Atención: La cuchilla de la rebanadora HBS-300G necesita ser cambiada cuando su diámetro sea menor a 288mm.
La cuchilla de la rebanadora HBS -330G necesita ser cambiada cuando su diámetro sea menor a 318mm.



3.8 Ajuste del grosor del corte

3.8.1 El grosor del corte es la distancia entre la cuchilla y la placa de bloqueo.
3.8.2 Si gira a la izquierda la manija, el corte se vuelve grueso, si la gira a la derecha, el corte se vuelve delgado.
3.8.3 Cuando ajuste el grosor de la rebanada a gruesa, por favor, recuerde que debe eliminar el espacio de transmisión. La solución es ampliar primero el corte grueso luego disminuir al espesor deseado. Al ajustar el grosor de la rebanada para adelgazar, no necesita eliminar el espacio de transmisión, ajuste directamente al espesor deseado.

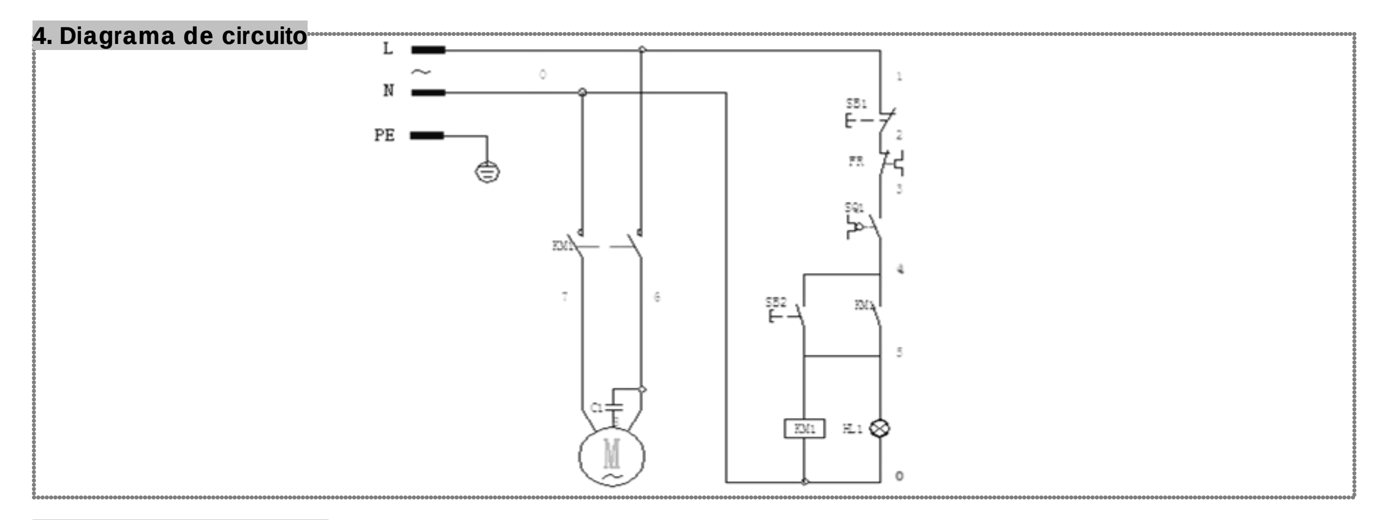
3.9 Fusión de carne

3.9.1 Si la carne congelada es demasiado dura, es fácil que aparezcan fragmentos cuando se cortan rodajas finas; cuando se cortan rebanadas muy gruesas, la resistencia puede ser muy grande y puede bloquear el motor, o incluso quemarlo, por lo que debe derretir lo congelado de la carne, poniéndola en la incubadora, el proceso que la temperatura de la carne, tanto por dentro como por fuera, alcance lentamente es llamado fusión de la carne.
3.9.2 Si el grosor de la carne es menor que 1.5mm, la temperatura adecuada de la carne dentro y fuera es de -4℃ (poner la carne congelada en el refrigerador cuando haya sido cortado el suministro de energía por ocho horas) presione la carne con una uña, en la superficie puede aparecer la huella de la uña.
3.9.3 Si el corte es mayor a 1.5mm, la temperatura de la carne debe ser superior a -4°C. Y a medida que aumenta el espesor, la temperatura de la carne debería estar también en aumento correspondiente.

3.10 Cambio de la cuchilla

3.10.1 Retire la cubierta de la cuchilla.
Retire el soporte de la cuchilla.
Desatornille la varilla de la parte posterior de la máquina.
Aleje la cubierta de la cuchilla.
3.10.2 Retire el perno afilado.
3.10.3 Retire la cuchilla.
Afloje los tres tornillos, retire la cuchilla.
3.10.4 Instale la cuchilla; limpie la superficie de la misma y apriete gradualmente los tres tornillos de fijación.
Atención: Al reemplazar la cuchilla, debe detener el funcionamiento de la máquina y cortar la electricidad. Cuando reemplace la cuchilla, debe usar guantes protectores, y tener cuidado cuando la retire o instale.

4. Diagrama de circuito



5. Solución de problemas

La máquina debe ser reparada y darle mantenimiento por profesionales. Las personas no profesionales no están autorizadas para hacer reparaciones, a fin de no causar daños personales, mecánicos o alguna falla eléctrica.
Los problemas comunes y soluciones se muestran en la Tabla 1.
Cuando los problemas no se mencionan en la tabla o las soluciones no funcionan, por favor, póngase en contacto con el agente o con el fabricante.

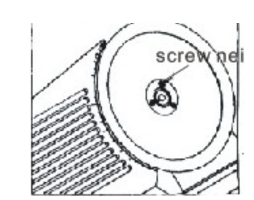


Tabla 1

Problemas	Soluciones
1. La máquina no funciona	Verifique si el equipo está conectado a una fuente de energía confiable.
2. La máquina no puede cortar la carne o las rebanadas son irregulares	1. La cuchilla no está afilada, por favor, lea el capítulo 3.7 y afile la cuchilla correctamente. 2. La carne es tan dura como una roca, por favor, lea el capitulo 3.9 y descongele la carne.
3. El borde de la cuchilla no está afilado	1. Revise la altura de montaje de la rueda y el ángulo de afiliación, por favor, lea el capítulo 3.7 y utilice el método correcto para afilar la cuchilla. 2. La rueda no está presionada, apriete el tornillo para fijar la rueda.



PÓLIZA DE GARANTÍA

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de UN AÑO este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.
Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnostico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del producto.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El producto deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:
a) Cuando el producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	PRODUCTO: ____________ MARCA: ____________ MODELO: ____________ SERIE: ____________ FECHA DE VENTA: ____________

PRODUCTO IMPORTADO POR:
Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.
Donizetti No. 168-E, Col. Vallejo, México, D. F., C.P. 07870